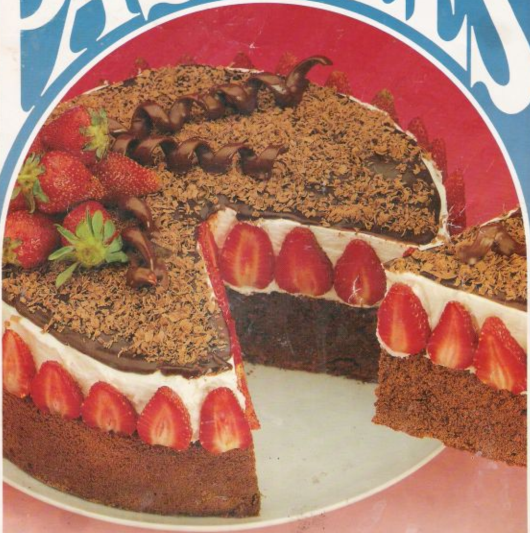
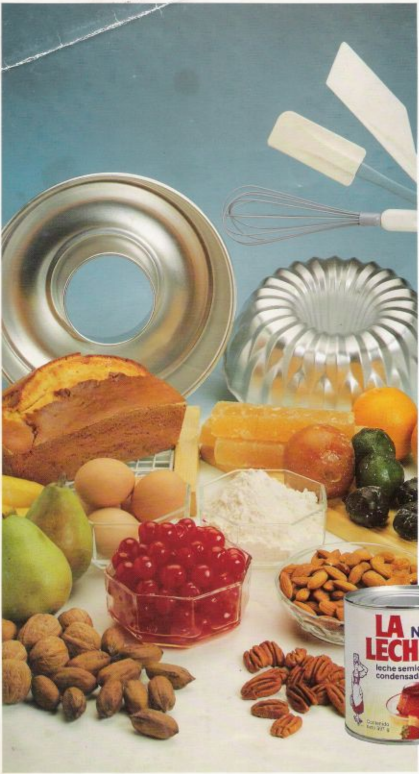
RECETARIO DE PASTELES



Nestlé


LA LECHERA
Nestlé
leche semidescremada
condensada azucarada

CONTENIDO

PASTELES



PRESENTACION.

El pastel es el momento culminante de cualquier gran ocasión.

Es el momento de la felicidad, de las sonrisas, de los abrazos... de la emoción.

Y con el afán de hacer de ese momento algo inolvidable, **La Lechera** ha preparado en exclusiva para usted su nuevo fascículo: **Recetario de Pasteles.**

En él encontrará una selección única de exquisitos pasteles que usted podrá hacer fácilmente con **La Lechera.**

Ponga en práctica todas sus habilidades, saque a relucir su creatividad y celebre.

Elija el pastel de cumpleaños, del aniversario o de alguna fecha especial. Hay uno para cualquier ocasión.

Y qué le parece si para comenzar, hoy sorprende a su familia con un delicioso pastel preparado con **La Lechera.**

Ellos no tendrán más que reconocer, una vez más, que ¡usted hace maravillas con **La Lechera!**



Pastel Delicia de Naranja

(10 porciones)

- 1 taza de mantequilla (200 g)
- 6 yemas
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 2 1/4 tazas de harina (300 g)
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 6 claras batidas a punto de turrón



HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla con las yemas hasta acremar, añada la leche condensada **La Lechera** y la ralladura de naranja. En forma envolvente, agregue poco a poco la harina cernida previamente con el polvo para hornear alternando con las claras batidas. Vacíe a un molde engrasado y enharinado previamente. Hornee durante 40 minutos. Desmolde, deje enfriar y envine.

ENVINADO:

- 1 taza de agua
- 1/4 taza de azúcar
- 1 copa de ron (30 ml)
- 1/2 taza de licor de naranja

Hierva el agua junto con el azúcar. Deje enfriar, agregue el ron y el licor de naranja y envine el pastel. Decore con gajos de naranja.



Niño Envuelto de Manzana

(8 porciones)

- 6 yemas
- 1 1/4 tazas de azúcar glass (250 g)
- 6 claras
- 1/2 taza de harina (65 g)
- 3 cucharadas de fécula de maíz

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata las yemas con la mitad del azúcar hasta que doblen su volumen, reserve. Aparte, bata las claras con el azúcar restante hasta que se forme punto de turrón. Cierna la harina con la fécula de maíz. Mezcle todo en forma envolvente. Vacíe a una charola engrasada, forrada de papel estraza engrasado y enharinado, extienda bien la pasta. Hornee durante 15 minutos. Saque y cubra con el relleno.

RELLENO:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 manzana pelada y partida en cuadritos

Ponga al fuego la leche condensada **La Lechera** junto con la manzana, sin dejar de mover durante 10 minutos. Retire del fuego, deje enfriar, cubra el pan, enrolle con cuidado y cubra con la cobertura.

COBERTURA:

- 1/2 litro de leche Nido preparada
- 2 yemas
- 1/4 taza de azúcar (50 g)
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- Hojas de naranjo

Hierva la leche junto con las yemas y el azúcar; cuando rompa el hervor agregue la fécula de maíz disuelta previamente en un poco de agua, mueva constantemente hasta que espese. Retire del fuego, bañe el Niño Envuelto y decore con hojas de naranjo y frutas al gusto.



Torta Imperial de Frutas

(10 porciones)

1 1/4 tazas de mantequilla (250 g)
1 taza de azúcar (200 g)
8 yemas
1 taza de nuez molida (150 g)
2 tazas de harina (250 g)
1 cucharadita de polvo para hornear
8 claras batidas a punto de turrón

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que acreme y esponje, añada las yemas una por una y la nuez. Ya sin batir, agregue la harina cernida previamente con el polvo para hornear alternando con las claras batidas. Vacie a un molde redondo engrasado y enharinado. Hornee durante 60 minutos. Saque, deje enfriar, corte en 3 capas y rellene.

RELLENO:

2 1/2 tazas de crema batida
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 mangos pelados y partidos en tiras
2 tazas de fresas partidas

Mezcle la crema batida con la leche condensada **La Lechera,** unte un poco en una capa del pastel y distribuya los mangos. Tape con la otra capa del pastel, unte crema y distribuya las fresas. Por último tape con la otra capa, unte más crema y decore con la fruta de su preferencia.



Pastel Super Mousse

(15 porciones)

2 tazas de mantequilla (400 g)
3/4 taza de azúcar (150 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
10 yemas
1 taza de leche Nido preparada
2 tazas de harina de arroz
2 1/4 tazas de harina (280 g)
1 cucharada rasa de polvo para hornear
10 claras batidas a punto de turrón
100 g de cacahuate
100 g de nuez
100 g de piñones
100 g de pasitas
1 taza de harina (125 g)
1 molde redondo de 30 cm de diámetro

HORNO PRECALENTADO A 200°C



Bata la mantequilla junto con el azúcar hasta acremarla, añada la leche condensada **La Lechera** y las yemas hasta que doble su volumen, por último la leche. Ya sin batir incorpore en forma envolvente las harinas cernidas previamente con el polvo para hornear, alternando con las claras batidas. Aparte, en una bolsa de plástico ponga los demás ingredientes y agítela hasta que las frutas se enharinen bien, páselos a la pasta anterior y mezcle bien.

Vacíe al molde engrasado y enharinado. Hornee durante 1 hora 15 minutos. Deje enfriar, desmolde sobre una charola y cubra con el mousse.

MOUSSE DE FRESA:

- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel congelada 1/2 hora
- 3/4 taza de azúcar glass (150 g)
- 2 cucharadas rasas de grenetina (20 g)
- 1/4 taza de agua
- 2 tazas de fresas licuadas con
- 1 lata de Media Crema Nestlé
- 3 tazas de crema batida
- 1 molde de 30 cm de diámetro (igual al pastel)

Bata la leche evaporada, cuando doble su volumen añada el azúcar glass, agregue la grenetina disuelta previamente en el agua y puesta a baño María, y el licuado de fresas. Vacíe al molde y refrigere durante 30 minutos. Desmolde sobre el pastel. Decore con frutas al gusto y cubra las orillas con crema batida.



Pastel Florentino de Trufas

(10 porciones)

1 1/4 tazas de mantequilla (250 g)
5 barras de Chocolate Nestlé para mesa y repostería (150 g)
1 lata de Media Crema Nestlé
6 yemas
6 claras batidas a punto de turrón
1/2 taza de azúcar (100 g)
1 taza de harina (125 g)
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1 1/2 tazas de migas de panqué

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Derrita a Baño María la mantequilla y el chocolate, mezcle con la crema y las yemas, retire del fuego. Incorpore a la mezcla anterior las claras con el azúcar, en forma envolvente, alternando con la harina cernida previamente con el polvo para hornear y las migas del panqué. Vacíe a un molde engrasado y enharinado.

Hornee durante 50 minutos. Deje enfriar y cubra con el betún.

BETUN:

5 barras de Chocolate Nestlé para mesa y repostería (150 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de mantequilla (250 g)
4 yemas

Ponga al fuego todos los ingredientes, espere a que derrita el chocolate y la mantequilla, mezcle bien. Deje enfriar en el refrigerador y embetune el pastel, decore con las trufas.

TRUFAS:

1/2 panqué comercial desmoronado
1/2 taza del betún anterior
Canela molida, cantidad suficiente

Mezcle el panqué con el betún, forme bolitas, páselas por la canela y decore con ellas el pastel.



Volteado de Piña

(8-10 porciones)

- 1 1/2 tazas de mantequilla (300 g)
- 3/4 taza de azúcar (150 g)
- 3 huevos
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 3 tazas de harina (375 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de almíbar de la piña
- 3/4 taza de azúcar mascabado (150 g)
- Rebanadas de piña en almíbar
- Cerezas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos uno a uno y la leche condensada **La Lechera.** Añada la harina cernida con el polvo para hornear revolviendo suavamente, alternando con el almíbar. Engrase con suficiente mantequilla un molde redondo y cubra el fondo con el azúcar mascabado.
Acomode rebanadas de piña y en los huecos ponga cerezas. Vacíe la masa al molde. Hornee durante 60 minutos. Saque y desmolde enseguida. Deje enfriar y sirva.



Volteado de Piña

(8-10 porciones)

1 1/2 tazas de mantequilla (300 g)
3/4 taza de azúcar (150 g)
3 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 tazas de harina (375 g)
1 cucharadita de polvo para hornear
1 taza de almíbar de la piña
3/4 taza de azúcar mascabado (150 g)
Rebanadas de piña en almíbar
Cerezas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos uno a uno y la leche condensada **La Lechera.** Añada la harina cernida con el polvo para hornear revolviendo suavamente, alternando con el almíbar. Engrase con suficiente mantequilla un molde redondo y cubra el fondo con el azúcar mascabado.
Acomode rebanadas de piña y en los huecos ponga cerezas. Vacíe la masa al molde. Hornee durante 60 minutos. Saque y desmolde enseguida. Deje enfriar y sirva.



Pastel Fantasia de Melón

(8 a 10 porciones)

- 1 1/3 tazas de mantequilla (270 g)
- 1 1/2 tazas de azúcar glass (300 g)
- 8 yemas
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 melón chico
- 4 tazas de harina (500 g)
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 8 claras
- 2 tazas de crema batida con unas gotas de color vegetal verde
- 1 taza de bolitas de melón para decorar
- 1 manojo de hojas de menta para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue una a una las yemas sin dejar de batir. Aparte, licúe la leche condensada **La Lechera** con la pulpa del melón e incorpore a la mezcla anterior. Agregue la harina cernida previamente con el polvo para hornear. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla en forma envolvente. Vacíe en un molde engrasado y enharinado previamente. Hornee durante 55 minutos. Desmolde, decore con crema batida, bolitas de melón y hojas de menta.



Pastel de Frutas Andrea

(8 porciones)

2 tazas de mantequilla (400 g)
2 latas de leche condensada **La Lechera**
9 huevos
4 barras de chocolate Nestlé para mesa y repostería (120 g)
4 1/2 tazas de harina (570 g)
4 cucharadas de polvo para hornear
1 kg de frutas cubiertas, picadas y enharinadas
1/2 kg de nuez picada y enharinada
1/2 taza de pasitas enharinadas
1 cucharadita de nuez moscada en polvo
2 cucharaditas de jengibre molido
1 cucharadita de pimienta negra en polvo
1 cucharadita de clavo en polvo
1 1/2 tazas de leche Nido preparada
1 taza de ron

HORNO PRECALENTADO A 250ºC

Acreme la mantequilla, añada la leche condensada **La Lechera** y los huevos uno a uno sin dejar de batir. Aparte, derrita el chocolate a Baño María y añádalo a la mezcla anterior.

Incorpore la harina cernida con el polvo para hornear, las frutas, la nuez, las pasitas, las especias y la leche. Vacíe en un molde engrasado y enharinado previamente. Hornee durante 10 minutos a 300ºC baje la temperatura a 200ºC y hornee de 40 a 50 minutos más. Desmolde y bañe con el ron. Decore al gusto.



Pastel Praliné

(10 porciones)

1 1/4 tazas de mantequilla (250 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 huevos
1 cucharadita de esencia de naranja o vainilla
1 taza de leche Nido preparada
1 limón, el jugo
2 1/2 tazas de harina (320 g)
1 cucharadita de canela molida
1/4 cucharadita de nuez moscada
1 pizca de clavo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de polvo para hornear

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremar, añada la leche condensada **La Lechera,** los huevos uno por uno, la esencia, la leche y el jugo de limón. Ya sin batir, incorpore en forma envolvente la harina cernida previamente con los demás ingredientes. Vacíe a un molde cuadrado engrasado y enharinado. Hornee durante 35 minutos. Deje enfriar, corte a la mitad formando 2 triángulos; ponga uno encima del otro, embetune y decore.

BETUN:

4 tazas de crema batida
2 cucharadas de Nescafé Clásico disuelto en una cucharada de agua caliente

Mezcle la crema batida con el café y embetune.

PRALINE:

1 taza de azúcar (200 g)
3/4 taza de almendras peladas y tostadas (125 g)

A fuego bajo, derrita el azúcar hasta formar caramelo, añada las almendras. Engrase una superficie plana, vacíe el caramelo, extendiendo deje enfriar, corte en trozos y decore el pastel.





Pastel Carioca de Coco

(10 porciones)

- 1 taza de mantequilla (200 g)
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 6 yemas
- 1 taza de coco licuado
- 1/4 taza de leche Nido preparada
- 2 tazas de harina (250 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 6 claras batidas a punto de turrón

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremarla, agregue la leche condensada **La Lechera,** las yemas, el coco y la leche. Ya sin batir, incorpore en forma envolvente la harina cernida previamente con el polvo para hornear y las claras. Vierta al molde engrasado y enharinado, hornee durante 60 minutos, deje enfriar y rocíe con el envinado.

ENVINADO:

- 1 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar (100 g)
- 1/4 taza de ron

Hierva el agua con el azúcar. Retire del fuego, deje enfriar y vierta el ron.
Envine utilizando un rociador.

RELLENO:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 taza de coco molido
- 3 yemas

Deje al fuego durante 10 minutos todos los ingredientes. Corte el pastel por la mitad, rellénelo y vuelva a formarlo.

COBERTURA:

- 2 tazas de crema batida
- 1/4 taza de coco rallado y dorado

Con una espátula cubra el pastel con crema batida y forme un listón con el coco.



Pastel Mil Maravillas

(12 porciones)

1 kg de pasta hojaldrada
1 1/4 tazas de mantequilla (250 g)
1 taza de nuez picada (100 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 mangos rebanados
Cerezas para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Extienda la pasta con el rodillo hasta que tenga 1/2 cm de espesor. Corte 4 círculos de 28 cm de diámetro. Póngalos en charolas engrasadas y enharinadas para horno, píquelos con un tenedor. Hornee durante 20 minutos o hasta que doren ligeramente, sáquelos y deje enfriar. Aparte, bata la mantequilla hasta acremar, agregue la nuez y la leche condensada **La Lechera.**

En un platón coloque un círculo de hojaldre, unte con lo que batió y distribuya un poco del mango, alterne de igual forma con las capas restantes, **La Lechera** y mango, al terminar adorne con cerezas.

Nota: Para que los círculos de pasta hojaldrada queden de igual tamaño, refrigérelos durante 1/2 hora antes de hornéarlos.



Pastel Conquista

(12 porciones)

3/4 taza de mantequilla (150 g)
1/2 taza de azúcar (100 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 limón, el jugo
1 cucharada de esencia de vainilla
1/2 cucharadita de sal
3 huevos
1 taza de leche Nido preparada
1 1/4 tazas de harina (175 g)
1 taza de cocoa
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 lata de Media Crema Nestlé
1 kg de crema batida
1/2 kg de fresas limpias
1 paquete de Chocolate Nestlé para mesa y repostería (250 g)

HORNO PRECALENTADO A 200°C



Bata la mantequilla con el azúcar hasta que doble su volumen, agregue la leche condensada **La Lechera,** el jugo de limón, la vainilla, la sal, los huevos uno por uno y la leche. Ya sin batir incorpore en forma envolvente la harina cernida previamente con la cocoa, el polvo para hornear y el bicarbonato. Vacíe a un molde de 35 cm de diámetro engrasado y enharinado previamente.

Hornee durante 35 minutos, desmolde y deje enfriar.

Aparte mezcle las dos cremas y cubra el pastel, acomode las fresas en forma decorativa y bañe la superficie con el chocolate derretido a baño María, decore con más fresas, chocolate rayado y sirva.



Budín Amistad

(6 porciones)

1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de harina para hot-cakes
1 refresco de cola mediano
4 huevos
1/2 taza de aceite
1/2 cucharada de polvo para hornear
1/2 cucharada de esencia de vainilla

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Licúe todos los ingredientes. Vacíe en un molde engrasado, forrado con papel encerado engrasado y enharinado previamente. Hornee durante 30 minutos. Desmolde, enfríe, cubra con el betún y decore con frutas cristalizadas.

BETUN:

3 claras
1 taza de azúcar glass cernida

Bata las claras a punto de turrón e incorpore poco a poco el azúcar glass; cubra el budín iniciando por la parte de abajo.

DECORADO:

1 racimo de uvas lavadas
10 zarzamoras lavadas
1 cáscara de naranja lavada
4 fresas lavadas
1 clara batida ligeramente

Pase las frutas por la clara, escurra el exceso y espolvoree el azúcar. Deje secar durante 2 horas y decore el budín.



Pastel Tres Leches

(8 porciones)

- 6 claras
- 1/2 taza de azúcar (100 g)
- 6 yemas
- 1 taza de harina cernida (125 g)

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata las claras con 1/4 de taza de azúcar hasta obtener punto de turrón. Aparte, bata las yemas con el otro 1/4 de taza de azúcar hasta punto de cordón. Mezcle ambos batidos junto con la harina en forma envolvente. Engrase un molde con mantequilla, enharínelo y vacíe la pasta. Hornee 25 minutos, saque del horno, desmolde y bañe el pastel con la crema.

CREMA:

- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de Media Crema Nestlé
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1/4 taza de brandy
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Licúe todos los ingredientes. Bañe el pastel, guarde un poco para bañar al momento de servir. Cubra con el merengue.

MERENGUE:

- 3 claras
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 1/2 taza de azúcar glass (100 g)

Bata las claras a punto de turrón junto con el cremor tártaro, añada poco a poco el azúcar glass y continúe batiendo hasta formar picos. Embetune el pastel en forma decorativa.



Pastel de Almendra

(10 porciones)

1 1/2 tazas de mantequilla (300 g)
4 huevos
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3/4 taza de leche Nido preparada
1 taza de almendras hervidas, peladas y molidas
2 1/4 tazas de harina (300 g)
1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
2 moldes de 20 cm. de diámetro

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremar, añada los huevos uno por uno, la leche condensada **La Lechera,** la leche y las almendras.

Ya sin batir, agregue en forma envolvente la harina cernida previamente con el polvo para hornear. Vacíe a los moldes engrasados y enharinados. Hornee durante 50 minutos, desmolde y deje enfriar.

Por último, rellene y decore.

RELLENO Y COBERTURA:

1 paquete de Chocolate Nestlé para mesa y repostería (250 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de almendras peladas y tostadas
Hojas de menta
Zarzamoras

Derrita el chocolate a baño María y mezcle con la leche condensada **La Lechera.** Ponga un poco encima de un pastel y tape con el otro. Por último, cubra todo con el chocolate. Adorne con las almendras, las hojas de menta y las zarzamoras.



Pastel Armonía de Fresa

(12 porciones)

2 tazas de mantequilla (400 g)
1/2 taza de azúcar (100 g)
6 yemas
1 lata de leche condensada **La Lechera**
2 tazas de fresas licuadas
2 3/4 tazas de harina (325 g)
1 cucharada de polvo para hornear
6 claras batidas a punto de turrón
1 lata de Media Crema Nestlé
1/2 taza de mermelada de fresa (180 g)
4 tazas de crema batida
Fresas grandes para decorar
Durazno en rebanadas para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agregue las yemas una por una y al doblar su volumen agregue la leche condensada **La Lechera** y las fresas licuadas. Ya sin batir, añada en forma envolvente la harina cernida previamente con el polvo para hornear, alternando con las claras batidas.

Vacíe a un molde engrasado y enharinado. Hornee durante 50 minutos. Saque, deje enfriar, pártalo por la mitad en 2 capas y rellene con crema batida, fresas y durazno.

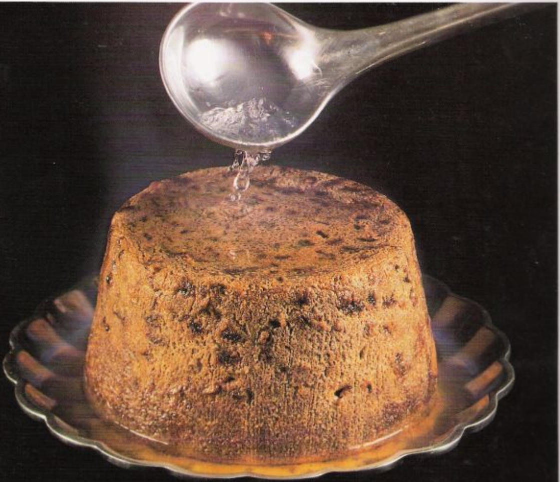
Decore al gusto y sirva.

Budín Flameado Inglés

(15 porciones)

1 taza de pasitas
1 taza de jerez seco
1 taza de mantequilla (200 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 taza de harina (125 g)
1 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
4 huevos batidos ligeramente
2 tazas de dátiles picados
1/2 taza de pan molido
1 taza de leche Nido preparada
1 taza de miel sabor maple
1 cucharadita de raspadura de naranja
1 cucharadita de raspadura de limón
2 cucharadas de canela molida
1/2 cucharadita de clavo molido
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
1/4 taza de ron blanco

Desde un día antes, deje remojar las pasitas en el jerez. Aparte, engrase un molde grande para flan (o 2 moldes medianos) Acreme la mantequilla con la leche condensada **La Lechera.** Añada la harina, el bicarbonato y la sal, bata bien.
Agregue las pasitas con el jerez donde las maceró; así como el resto de los ingredientes, menos el ron
Mezcle hasta integrar bien, vacíe al molde engrasado y enharinado y tape con papel aluminio. Coloque el molde dentro de la olla express a baño María y cocine durante 60 minutos aproximadamente.
Una vez cocido, retire del fuego, destape y deje enfriar por 30 minutos. Desmolde. Vierta el ron blanco en un cucharón y caliéntelo sobre la estufa hasta que prenda el licor. Rocíe sobre el budín y sírvalo acompañado de la siguiente salsa:



CREMA DE LIMON AL BRANDY:

1 barrita de mantequilla ablandada (90 g)
1 1/2 tazas de azúcar glass (300 g)
3 cucharadas de brandy
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de raspadura de limón

Acreme la mantequilla con el azúcar. Añada el resto de los ingredientes y refrigere hasta el momento de servir.



Pastel de Lujo Nestlé

(6 porciones)

1 taza de mantequilla derretida (190 g)
1 taza de leche condensada **La Lechera**
8 cucharadas de cocoa (80 g)
6 yemas
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina (125 g)
1 cucharadita de polvo para hornear
6 claras batidas a punto de turrón

HORNO PRECALENTADO A 200°C



Licúe la mantequilla, la leche condensada **La Lechera,** la cocoa, las yemas y la vainilla. Aparte, cierna la harina con el polvo para hornear e integre a la mezcla anterior. Agregue las claras mezclando en forma envolvente. Vacíe en una charola engrasada y enharinada y hornee durante 15 ó 20 minutos. Saque del horno. Deje reposar 5 minutos. Voltee la charola sobre un lienzo húmedo y corte 10 tiras a lo ancho; cubra con la crema y enrolle la primera tira.

Párela en medio de una charola y alrededor enrolle en forma circular las otras 9 hasta terminar de formar el pastel. Cubra con más crema y decore al gusto. Refrigere hasta el momento de servir.

CREMA:

1 kg de crema dulce
1 lata de leche condensada **La Lechera**
Esencia de naranja, al gusto

Bata la crema hasta que espese, agregue la leche condensada **La Lechera** y la esencia de naranja. Cubra el pastel.



Pastel de Pistache

(10 porciones)

1 1/4 tazas de mantequilla (250 g)
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 yemas
5 huevos
1/4 taza de pistache molido (50 g)
1 lata de Media Crema Nestlé
1 1/2 tazas de harina (180 g)
1 cucharadita de polvo para hornear
6 cucharadas de cocoa

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Bata la mantequilla hasta acremarla, agregue la leche condensada **La Lechera,** las yemas una por una, los huevos uno por uno, el pistache y la crema. Ya sin batir, incorpore en forma envolvente la harina cernida previamente con el polvo para hornear y la cocoa.

Vacíe a un molde engrasado y enharinado. Hornee durante 55 minutos, desmolde, deje enfriar y decore.

DECORADO:

1 1/2 tazas de mantequilla (300 g)
1 paquete de chocolate Nestlé para mesa y repostería (250 g)
40 g de pistaches con cáscara

Bata la mantequilla hasta que acreme, agregue el chocolate derretido. Unte el pastel y por último decore con los pistaches.



Pastel Milhojas

(12 porciones)

1/2 kg de pasta de hojaldre
2 tazas de agua
1 lata de leche condensada **La Lechera**
4 yemas
1/2 taza de agua
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 cucharadas de fécula de maíz
1/4 taza de mantequilla (50 g)

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Extienda la pasta con el rodillo y corte 4 rectángulos de 30 × 15 cm. Colóquelos en charolas de horno, picándolos con un tenedor y hornéelos uno por uno hasta que doren, deje enfriar. Aparte, ponga al fuego el agua y la leche condensada **La Lechera.** Cuando hierva, incorpore las yemas disueltas en 1/2 taza de agua y mézclelas con la vainilla y la fécula de maíz.

Mueva constantemente hasta que espese. Retire del fuego y añada la mantequilla, mezcle bien y deje enfriar. Para armar el pastel, ponga una lámina de pasta de hojaldre, cubra con un poco de crema, ponga otra lámina de pasta y nuevamente crema. Continúe así hasta terminar con una lámina de pasta de hojaldre.

Cubra con el siguiente glaseado:

1/2 taza de azúcar glass (100 g)
1 limón, el jugo
1 cucharada de agua

Mezcle todos los ingredientes y cubra el pastel.

Adorne con lo siguiente:

Disuelva 3 tablillas de chocolate Nestlé para mesa y repostería (90 g) con 3 cucharadas de leche, a baño María. Ponga en una duya y haga líneas a lo ancho del pastel y con un palillo forme las figuras.

* Para que le queden las láminas del mismo tamaño, refrigérelas por separados antes de hornear, durante 1/2 hora.



Pastel a la Naranja

(10 porciones)

- 1 taza de mantequilla (200 g)
- 1/2 taza de azúcar (100 g)
- 5 huevos
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 1/2 tazas de harina (185 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos uno a uno, la ralladura y el jugo de naranja. Ya sin batir, incorpore en forma envolvente la harina cernida previamente con el polvo para hornear. Vacíe al molde engrasado y enharinado. Hornee durante 45 minutos, deje enfriar y decore con la cobertura.

COBERTURA:

- 300 g de queso cottage
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 3 cucharadas de harina
- 3 claras batidas a punto de turrón
- 1 taza de crema batida
- Zarzamoras o moras
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Mezcle en forma envolvente el queso cottage, la leche condensada **La Lechera**, la harina y las claras.

Vierta al molde engrasado previamente, forrado con papel de estraza también engrasado y enharinado. Hornee durante 35 minutos. Saque y coloque sobre el pastel. Deje enfriar, decore con la crema batida y zarzamorás.



Pastel a la Naranja

(10 porciones)

1 taza de mantequilla (200 g)
1/2 taza de azúcar (100 g)
5 huevos
1 cucharada de ralladura de naranja
1/2 taza de jugo de naranja
1 1/2 tazas de harina (185 g)
1 cucharadita de polvo para hornear
1 molde redondo de 22 cm de diámetro

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla con el azúcar, agregue los huevos uno a uno, la ralladura y el jugo de naranja. Ya sin batir, incorpore en forma envolvente la harina cernida previamente con el polvo para hornear. Vacíe al molde engrasado y enharinado. Hornee durante 45 minutos, deje enfriar y decore con la cobertura.

COBERTURA:

300 g de queso cottage
1 lata de leche condensada **La Lechera**
3 cucharadas de harina
3 claras batidas a punto de turrón
1 taza de crema batida
Zarzamoras o moras
1 molde redondo de 22 cm de diámetro

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Mezcle en forma envolvente el queso cottage, la leche condensada **La Lechera,** la harina y las claras.

Vierta al molde engrasado previamente, forrado con papel de estraza también engrasado y enharinado. Hornee durante 35 minutos. Saque y coloque sobre el pastel. Deje enfriar, decore con la crema batida y zarzamorás.



Pastel Alemán de Manzana

(15 porciones)

10 manzanas peladas y en rebanadas delgadas
1 cucharada rasa de canela en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada
1 taza de mantequilla (200 g)
1 taza de azúcar mascabado (200 g)
4 tazas de avena
1 lata de leche condensada **La Lechera**
1 1/2 tazas de nuez picada finamente (150 g)

HORNO PRECALENTADO A 150°C

Mezcle las manzanas con la canela y la nuez moscada. Acomódelas en un refractario grande engrasado previamente. Aparte, mezcle la mantequilla con el azúcar mascabado, la avena, la leche condensada **La Lechera** y la nuez. Tome porciones de esta mezcla, forme tortillas y acomódelas cubriendo las manzanas. Hornee durante 40 minutos.
Sirva bañado con la crema.

CREMA:

2 latas de Media Crema Nestlé
4 claras batidas a punto de turrón
1/2 taza de azúcar glass (100 g)

Bata la crema y mézclela en forma envolvente con las claras y el azúcar glass.



Pastel Mosaico

(15 porciones)

- 2 tazas de mantequilla (400 g)
- 10 yemas
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 1/4 tazas de harina (400 g)
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 10 claras
- 150 g de pasitas
- 3 cucharadas de cocoa
- 150 g de nuez picada

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Acreme la mantequilla. Incorpore las yemas una a una, la leche condensada **La Lechera** y la vainilla; siga batiendo. Añada la harina cernida con el polvo para hornear. Incorpore en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón. Divida la pasta en dos: a una parte mezcle las pasitas y a la otra la cocoa y la nuez. Aparte, en un molde engrasado y enharinado vacíe la pasta por cucharadas tratando de alternar las dos pastas. Meta al horno durante 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Saque, deje enfriar y cubra con el jarabe.

JARABE:

- 2 tazas de agua
- 3/4 taza de azúcar (150 g)
- 1/2 taza de brandy

Caliente el agua con el azúcar hasta que hierva. Deje enfriar y agregue el brandy. Decore el pastel a su gusto.

ALTITUDES EN METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

	CIUDADES	INDICACIONES
0-600	Mexicali,Campeche, Monterrey, Tepic, Veracruz, Culiacán, Ensenada, Hermosillo, La Paz, Manzanillo, Coatzacoalcos, Matamoros, Mérida, Monclova, Nuevo Laredo, Piedras Negras, Tapachula, Tijuana.	AUMENTAR: 1 ó 2 cucharadas de azúcar por cada taza que se indique. El doble de polvo para hornear. Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos más de lo marcado. REDUCCION: 3 ó 4 cucharadas de líquido por taza que indica la receta.
600-1500	Córdoba, Iguala, Cd. Juárez, Cuautla, Chihuahua, Chilpancingo, Orizaba, Torreón, Jalapa.	AUMENTAR: 1 cucharadita de azúcar por cada taza indicada en la receta. 1/2 cucharadita más de polvo para hornear. REDUCIR: 2 cucharadas de líquido por cada taza.
1500-1600	Cuernavaca, Oaxaca, Guadalajara, Saltillo, Cd. Guzmán, Jalisco.	AUMENTAR: 1/2 cucharadita de polvo para hornear más de lo que indica la receta. REDUCIR: 2 cucharadas de líquido por cada taza. No modificar azúcar.
1600-1680	Celaya, Irapuato, Parral, Silao, Tehuacán, Uruapan.	AUMENTOS Y REDUCCIONES SIMILARES AL ANTERIOR.
1800-1890	Aguascalientes, Durango, San Luis Potosí, Morelia, Querétaro, Acámbaro.	AUMENTAR: 1/4 de cucharadita de polvo para hornear. REDUCIR: 1 cucharada de líquido por taza.
1890-2000	Durango	Similar a la Cd. de México.
2000-2600	México, Toluca, Puebla, Guanajuato, Tlaxcala, Zacatecas, Pachuca, Amecameca, Fresnillo, Pátzcuaro.	NO MODIFIQUE INGREDIENTES.

TIPS

— Si añade más polvo para hornear del que se indica en la receta, el pastel "se baja" y le queda con un sabor desagradable.

— Si desea poner frutas secas o nuez a cualquier pastel, enharínelas primero para que no le queden en el fondo. Esto se logra mezclando la fruta seca con un poco de harina en una bolsa de plástico.



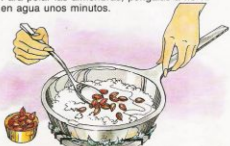
— No ponga más azúcar de la indicada, porque se pueden formar hoyos y se apelmaza.

— Para variar el sabor de su pastel, sustituya 1/2 taza de cocoa por 1/2 taza de harina.

— La mantequilla y los huevos téngalos a temperatura ambiente, sus pasteles quedarán más esponjosos.

— Una vez que incorpore la harina no bata la masa, sino mézclela en forma envolvente, de esta forma el pastel quedará más esponjoso.

— Para pelar las almendras, póngalas a hervir en agua unos minutos.



— Para hacer más sabrosa la crema batida, mezcle 1 lata de Media Crema Nestlé por cada kilo de crema batida.

— Si bate las claras a mano, le mete más aire que en batidora, sus pasteles quedarán más esponjosos.

— Para que su pastel quede parejo, vacíe la mezcla al molde y golpéelo un poco con la mesa, de esta forma quedará parejo y sin burbujas.



— Puede pintar sus pasteles de cualquier color, sólo añada unas gotas de color vegetal a la mezcla o al betún.

— Antes de empezar con la elaboración de su pastel, primero engrase sus moldes con una brocha (le cuesta menos trabajo y queda más parejo).

— Para que los pasteles no se peguen, forre su molde previamente engrasado con papel estraza y éste a su vez también engrasado y enharinado.

— Prenda el horno cuando comience a preparar su pastel.

— Si el horno está más caliente de lo indicado en la receta, el pastel se puede quemar, bajar o puede quedarle crudo aunque esté dorado por fuera.

— Nunca abra el horno a la mitad de la cocción pues se baja el pastel.

— Para desmoldar sus pasteles, retírelos del horno y deje enfriar un poco.

